سوجی کے گلاب جامن

اجزاء۔

سوجی 100 گرام

دودھ 200 ملی لیٹر

چینی 500گرام

دو چھوٹی الاچی

دو چمچ گھی

دودھ کا پوڈر تھوڑا سا

ترکیب۔

سوجی کو ہلکا بھون لیں کے اس کا کچا پن ختم ہو جائے پھر اس میں دودھ ڈال کے اتنا پکائیں کہ وہ آٹے کی طرح سخت ہو جائے پھر اس کو تھوڑی دیر ٹھنڈا ہونے رکھیں جب یہ نیم گرم ہو جائے تو اس میں گھی اور خشک دودھ ڈال کر اس کو اچھی طرح گوندھ لیں۔ اور چھوٹی گولیاں بنا لیں۔

آپ چاہیں تو اس میں ونیلا ایسنس بھی شامل کر سکتے ہیں

گرم گھی میں ان گولیوں کو فرائی کرلیں ڈارک براؤن رنگت آنے تک فرائی کریں۔

چینی کا شیرہ بنا لیں۔ پندرہ منٹ گلاب جامن کو شیریں میں بھگو کے رکھے۔

گلاب جامن تیار ہیں پستا بادام کی گارنش کرکے سرو کریں۔

0307-8162003